

КОНТРАКТ №1

г. Жуковка

«03» сентября 2024г.

Жуковское районное потребительское общество (Жуковское РАЙПО), именуемое в дальнейшем «**Исполнитель**», в лице председателя совета **Ворониной Надежды Федоровны**, действующего на основании Устава, с одной стороны и **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Жуковская средняя общеобразовательная школа №1 имени Героя Советского Союза Бориса Васильевича Белявского (МБОУ Жуковская СОШ № 1 им. Б.В. Белявского)** в дальнейшем «**Заказчик**», в лице директора **Шишкаревой Галины Владимировны**, действующего на основании Устава, с другой стороны, на основании п.5 ч.1 ст. 93 Федерального закона от 04.05.2013г. №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд", далее Федеральный закон № 44-ФЗ, заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

- 1.1. Предмет контракта: *Услуги по организации питания учащихся*, далее по тексту «Услуги». Исполнитель обязуется оказывать Услуги на базе пищеблока Заказчика.
- 1.2. Исполнитель должен организовать работу пищеблока своевременно (в соответствии с утвержденным графиком питания учащихся), обеспечивать обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении рациональным горячим питанием.
- 1.3. Заказчик должен принять и оплачивать оказанные услуги. Услуги, оказываемые согласно условиям Контракта для муниципальных нужд, должны соответствовать требованиям государственных стандартов Российской Федерации, а услуги, подлежащие в соответствии с законодательством Российской Федерации обязательной сертификации, должны иметь сертификат и знак соответствия.
- 1.4. Количество, единица измерения: 2 условные единицы.
- 1.5. Источник финансирования контракта. Наименование бюджета: средства бюджетных учреждений.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТА

- 2.1. Цена настоящего Контракта определяется ориентировочно в размере **457 667,60 руб.** (четыреста пятьдесят семь тысяч шестьсот шестьдесят семь рублей 60 коп.), без НДС.
- 2.2. Цена оказываемой услуги является твердой и действует от начала и до окончания срока действия настоящего Контракта. Обоснование начальной (максимальной) цены контракта в Приложении №1
- 2.3. Расчеты между Сторонами осуществляются в безналичном порядке, путем перечисления Заказчиком денежных средств на расчетный счет Исполнителя, указанный в настоящем контракте. Расчеты за оказанные услуги по организации качественного горячего питания учащихся производится в срок не позднее 27 числа месяца, следующего за месяцем оказания услуг, на основании Счета и Акта оказанных услуг.
- 2.4. По окончании месяца Исполнитель предоставляет Акты реализации в бухгалтерию Заказчика, не позднее **15 числа** месяца, следующего за месяцем оказания услуг. В течение месяца, по окончании каждого дня, после отпуска учащимся готовых блюд, ответственный исполнитель совместно с заведующим производством обязан оформить акт реализации о количестве и стоимости отпущенных за день завтраков и обедов. Акт составляется на основании подсчета фактически исполненных заявок по классам в разрезе категорий питающихся. В акте указывается стоимость каждого вида питания согласно утвержденным меню и калькуляции.
- 2.5. Заказчик имеет право, в соответствии с действующим законодательством, производить авансом платежи в размере 30 процентов от оказанных услуг за предыдущий месяц оказания услуг.

3. УСЛОВИЯ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ

- 3.1. Оказание услуги осуществляется Исполнителем в учебное время по согласованию с Заказчиком, за период с **03.09.2024 по 30.09.2024 гг.**
- 3.2. При оказании услуг Исполнитель обязан предоставить документы подтверждающие качество и безопасность сырья и пищевых продуктов.
- 3.3. Оказание услуги должно производиться транспортом Исполнителя.
- 3.4. Под организацией качественного горячего питания понимается приготовление горячих завтраков и обедов для учащихся МБОУ Жуковская СОШ № 1 им. Б.В. Белявского, в учебное время, в пределах стоимости на одного человека по каждому виду услуг, данные услуги передаются на аутсорсинг Исполнителю. Питание должно быть организовано в соответствии с утвержденным меню и графиком питания, а также буфетное обслуживание по установленному ассортиментному перечню Заказчика.
- 3.5. Отпуск питания Исполнителем для учащихся МБОУ Жуковская СОШ № 1 им. Б.В. Белявского производится по согласованию с Заказчиком на базе помещения Заказчика.

3.6. Графики питания учащихся утверждаются директором школы. Примерное меню на период не менее двух недель утверждается исполнителем и согласовывается с директором школы. При составлении примерного меню (в соответствии выделенной суммы на 1 ребёнка) должны соблюдаться требования к организации здорового питания и формированию примерного меню, предъявляемые «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20), «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.7. Изменение графика питания, меню и ассортиментного перечня без согласования с органами, утверждавшими их, не допускается.

3.8. Ежедневное меню составляется Исполнителем на основании примерного двухнедельного меню и согласовывается с директором школы накануне.

3.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЗАКАЗЧИКА

4.1. Заказчик вправе производить контроль, за соблюдением Исполнителем своих обязательств, в том числе за обоснованностью расчета цен на питание и закупочных цен на продукты.

4.2. Заказчик обязуется:

4.2.1. Предоставлять бесплатно Исполнителю, производственные и складские помещения пищеблока, обеденный зал образовательного учреждения (МБОУ Жуковская СОШ №1 им. Б.В. Белявского) для приготовления и отпуска пищи учащимся в учебное время.

4.2.2. Согласовывать накануне примерное ежедневное меню с исполнителем.

4.2.3. Осуществлять организационную работу по вопросам питания учащихся.

4.2.4. Возмещать расходы Исполнителя по организации горячего питания учащихся в соответствии с условиями настоящего Контракта. Оплачивать коммунальные услуги, потребляемые Исполнителем в МБОУ Жуковская СОШ №1 им. Б.В. Белявского по настоящему контракту.

4.2.5. Передать Исполнителю по акту во временное пользование имеющееся холодильное, технологическое и другое оборудование, весоизмерительные приборы, мебель, посуду на период организации питания.

4.2.6. Утверждать совместно с Исполнителем график работы школьной столовой.

4.2.7. Проверять качество поставляемой продукции и при обнаружении некачественного товара, потребовать от Исполнителя его замены, с оформлением акта о некачественной продукции с указанием наименования товара и сроков его замены.

4.2.8. В случае нарушения Исполнителем условий настоящего Контракта предъявлять претензию в течение 10-ти дней с момента обнаружения нарушения.

4.2.9. Назначать ответственного представителя, контролирующего учет фактически питающихся учащихся образовательного учреждения и осуществляющего сверку расчетов с Исполнителем.

4.2.10. Создать бракеражную комиссию совместно с представителем Исполнителя для проведения ежедневного бракеража приготовленных блюд.

4.2.11. Осуществлять текущий и капитальный ремонт помещений пищеблоков и обеденных залов, коммуникаций в МБОУ Жуковская СОШ №1 им. Б.В. Белявского (находящихся в ведении школы).

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ИСПОЛНИТЕЛЯ

5.1. Утвердить примерное ежедневное меню и согласовать с заказчиком.

5.2. Обеспечить строгое соблюдение работниками столовых правил приема и хранения поступающих полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, удовлетворяющих гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью, пищевым продуктам, сопровождаемыми документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20), «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)).

5.3. Обеспечить возможность снятия с реализации недоброкачественных продуктов и готовых блюд, приготовленных с их использованием.

5.4. Обеспечить столовую Заказчика кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

5.5. Обеспечить кадрами необходимой квалификации, организовывать повышение квалификации кадров.

5.5.1. Обеспечить своевременное прохождение работниками столовых обязательных медицинских и профилактических осмотров и санитарных минимумов.

5.6. Обеспечить чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблока и в обеденном зале школы.

5.7. Обеспечить сохранность и исправное состояние мебели, торгово-технологического оборудования и других ценностей, предоставленных в помещении пищеблока МБОУ Жуковская СОШ №1 им. Б.В. Белявского.

5.7.1. Осуществлять текущий ремонт технологического и холодильного оборудования, переданного во временное пользование от Заказчика.

5.8. Обеспечить Заказчику беспрепятственный доступ к объекту для контроля, за ходом и качеством оказания услуг.

5.9. Организовать горячее питание учащихся по цикличному меню, утвержденному образовательным учреждением. Меню разрабатывается с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию, а также с учетом выделенных денежных средств, на обеспечение питания учащихся. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20), «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.10. Обеспечить приготовление горячего питания в соответствии с действующей нормативной технологической документацией, организовать ежедневный контроль и бракераж готовых блюд и изделий.

5.11. Своевременно снабжать столовую необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанным меню, обеспечивать строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего на предприятие общественного питания сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

5.12. Осуществлять контроль, за качеством сырья, полуфабрикатов, поступающих в столовую.

5.13. Совместно с администрацией школы обеспечить своевременный контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблока, качеством сырья и готовых блюд и нести солидарную ответственность.

5.14. Осуществлять контроль, за соблюдением рецептур и технологией приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья.

5.15. Вести документацию по школьному питанию, предусмотренную «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20), «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.16. Поставлять продукты питания с документами, подтверждающие их качество и безопасность.

5.17. Производить контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

5.18. Обеспечивать контроль качества приготовляемой пищи в соответствии с утвержденной программой производственного контроля.

5.19. Производить наценку на сырье и покупные товары, используемые на изготовление продукции собственного производства, не превышающей 50%.

5.20. Производить наценку на покупные товары: молоко и кисломолочную продукцию расфасованную – не более 30 %, хлеб и хлебобулочные изделия - не более 15% к цене предприятия - изготовителя.

5.21. Ежедневно вывешивать меню горячих завтраков с указанием цены, сведений об объемах блюд, цены реализуемой буфетной продукции в местах ее продажи.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. В случае неисполнения, либо ненадлежащего исполнения обязательств, предусмотренных настоящим контрактом, стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. В случае просрочки оказания услуг Исполнитель уплачивает пеню в размере не менее одной трехсотой действующей на день уплаты неустойки (штрафа, пени) ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации за каждый день просрочки от стоимости не оказанных в срок услуг. Требование об уплате пеней должно быть оформлено в письменном виде и подписано уполномоченным представителем Заказчика. В случае отсутствия надлежаще оформленного требования пени не начисляются и не уплачиваются.

6.3. За нарушение сроков оплаты Заказчик уплачивает пеню в размере одной трехсотой действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации за каждый день просрочки.

6.4. Ни один пункт настоящего Контракта не освобождает Исполнителя и Заказчика от гарантий или других обязательств по настоящему Контракту. Требование должно быть оформлено в письменном виде и подписано уполномоченным представителем Исполнителя. При отсутствии надлежаще оформленного требования пени не начисляются и не оплачиваются.

6.5. Исполнитель несет ответственность за предоставленные Заказчиком холодильное, технологическое и другое оборудование, весоизмерительные приборы, мебель, посуду: в случае, если по вине Исполнителя происходит их поломка – ремонт производится за счет Исполнителя, если ремонту не подлежат – Исполнитель приобретает за свой счет.

7. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

7.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Контракту, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения Контракта в результате событий чрезвычайного характера, которые стороны не могли ни предвидеть, ни предотвратить разумными мерами, а именно пожара, наводнения, землетрясения,

запретительных актов органов государственной власти, войны, военных действий, террористических актов и т.д.

7.2. В период действия непреодолимой силы и других обстоятельств, освобождающих от ответственности, обстоятельства сторон приостанавливаются и санкции за неисполнение обязательств в срок, не применяются.

7.3. Сторона, для которой создалась невозможность исполнения обязательств, обязана немедленно, однако не позднее 2 календарных дней с момента наступления и прекращения обстоятельств непреодолимой силы, в письменной форме, уведомить другую Сторону об их наступлении, предлагаемом сроке действия и прекращении вышеуказанных обстоятельств. Факты, изложенные в уведомлении, должны быть подтверждены заключением регионального отделения Торгово-промышленной палаты.

8. ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

8.1. Споры, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Контракта, разрешаются путем переговоров, а при недостижении согласия – рассматриваются в установленном законом порядке по месту нахождения Заказчика.

9. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

9.1. Настоящий Контракт может быть расторгнут сторонами в порядке, установленном законодательством РФ.

9.2. Изменения и дополнения к настоящему Контракту должны быть оформлены сторонами, в письменном виде, в форме дополнительного соглашения, подписаны уполномоченными на то лицами и скреплены печатями.

9.3. Исполнитель ни полностью, ни частично не вправе передать свои обязательства по настоящему Контракту без предварительного письменного согласия со стороны Заказчика.

9.4. Срок действия настоящего Контракта устанавливается с **03.09.2024 по 30.10.2024 гг.**

9.5. Настоящий Контракт составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу.

9.6. Приложения к контракту:

Приложение №1 Обоснование начальной (максимальной) цены контракта.

Приложение №2 Примерное меню приготавливаемых блюд.

10. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН

«ЗАКАЗЧИК»

МБОУ Жуковская СОШ №1 им. Б.В.

Белявского

242700, Брянская обл., Жуковский м.о.,

пер. Школьный, д.9

ОГРН 1023201739120

ИНН 3212004267 КПП 324501001

р/сч. 03234643155020002700

Отделение Брянск Банка России/УФК по

Брянской области г. Брянск

л/сч. 20276Ё82410 / 21276Ё82410

ЕКС 40102810245370000019

БИК 011501101

Тел.: 3-21-71, 3-19-32

Директор _____



МП

Г.В. Шишкарёва

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Жуковское РАЙПО

242700, Брянская область, г. Жуковка,

ул. Ленина, 26А

ИНН/КПП 3212003802/324501001

ОГРН 1023201736018

Р/сч. 40703810908110100800

БИК 041501601,

к/сч.30101810400000000601,

Брянское отделение №8605 ПАО СБЕРБАНК

г. Брянск

ОКПО: 01636556

Тел. (48334) 3-19-46, 3-16-93

Факс. (48334) 3-15-32

Председатель
Совета _____



МП

Н.Ф. Воронина

Обоснование начальной (максимальной) цены контракта.

1. Используемый метод определения начальной (максимальной) цены контракта (НМЦК) – тарифный метод, используемый в соответствии с разделом 5 Методических рекомендаций, утвержденных приказом Министерства экономического развития Российской Федерации от 2 октября 2013 г. № 567.

$$НМЦК = V \cdot Ц(т),$$

Где НМЦК – начальная (максимальная) цена контракта; V – количество (объем) оказываемых услуг, дето-дней;

Ц(т) – Предельная цена (тариф) единицы услуги, установленная муниципальными правовыми актами.

2. Обоснование применения тарифного метода (наименование и реквизиты документа, на основании которого использована цена (тариф) единицы услуги для обоснования НМЦ договора): Постановление от 02.02.2023г. №124 «О выделении денежных средств из бюджета Жуковского муниципального округа Брянской области на питание учащимся муниципальных общеобразовательных организаций». Приказ от 29 декабря 2023 г. №454 «Об установлении стоимости питания обучающихся, получающих начальное общее образование в Жуковском муниципальном округе».

3. Период оказания услуг: **в учебное время с 03 сентября по 30 сентября 2024 года.**

4. Услуги по организации качественного горячего питания учащихся, включают:

- 1) Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (бюджетные ассигнования),
- 2) Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (родительская оплата).
- 3) Услуги по организации качественного горячего питания учащихся 1-4 классов.

5. Таблица №1. Предельная стоимость питания на 1 ученика в день, по видам оказываемых услуг:

Описание услуг	Предельная цена питания на 1 ученика в день, руб.	В т.ч. Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (бюджетные ассигнования), руб.	В т.ч. Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (родительская оплата), руб.
Приготовление горячих <u>завтраков</u> для учащихся 1-4 классов	82,00	82,00	х
Приготовление горячих <u>завтраков</u> для учащихся 5-11 классов (с ОВЗ*)	39,50	39,50	х
Приготовление горячих <u>обедов</u> для учащихся 5-11 классов (с ОВЗ*)	48,50	48,50	х
Приготовление горячих <u>завтраков</u> для учащихся 5-11 классов	65,00	5,00	60,00
Приготовление горячих <u>завтраков</u> для учащихся 5-11 классов (для льготных категорий)**	65,00	20,00	45,00
Приготовление горячих <u>завтраков</u> для учащихся 5-11 классов (мобилиз.)	65,00	65,00	х
Приготовление не полноценных завтраков (только за счет бюджетных ассигнований, без горячего блюда) для учащихся 5-11 классов, с учетом 6-ти дневной недели	5,00	5,00	х

*Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), ** учащиеся из многодетных и малоимущих семей (льготных категорий)

6. Таблица №2. Расчет максимального значения цены контракта

№ п/п	Услуги по организации качественного горячего питания учащихся, включают:	Объем услуг, условные единицы.	Сумма, руб.
1	Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (бюджетные ассигнования).	1	51 138,00
2	Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (родительская оплата)	1	153 248,00
3	Услуги по организации качественного горячего питания учащихся 1-4 классов.	1	253 281,60
Итого:		3	457 667,60

7. Максимальное значение цены Контракта **457 667,60 руб.** (четыреста пятьдесят семь тысяч шестьсот шестьдесят семь рублей 60 коп.), без НДС.

ЗАКАЗЧИК

МБОУ Жуковская СОШ №1

им. Б.В. Белявского

Директор

Г.В. Шишкарева

МП

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Жуковское РАЙПО

Председатель

Совета

/ Н.Ф.Воронина

МП

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД (завтраки)

Возрастная группа 12 лет и старше

№ рецеп-туры Сб.Р. Шк. Пит.2007	Наименование блюд	Масса блюда, грамм	Пищевая ценность,грамм			Энергетическая ценность, ккал
			белки	жиры	углеводы	
	Первая неделя. Первый день Понедельник					
173	Каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом	200/10	8,6	11,4	47,1	325
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,6	2,7	28,3	152
-	Булочка с яблочной начинкой	50	2,7	2,4	27	140
-	Фрукт свежий	100	0,4	0	10,4	43
	Итого:		15,3	16,5	112,8	660
	Второй день вторник					
294	Биточки рубленые из курицы	100	16,2	16	15,6	271
302	Каша гречневая рассыпчатая	180	9	7,6	48,8	300
376	Чай с сахаром	200/15	0	0	15	60
-	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
	Итого:		27,6	24	92	694
	Третий день среда					
ТТК	Гуляш из куриного филе	100/50	31	12	8,6	266
309	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,3	5,7	34,2	215
382	Какао с молоком сгущённым	200	3,8	3,2	26,7	151
-	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
	Итого:		43,5	21,3	82,1	695
	Четвёртый день четверг					
291	Плов из птицы	100/180	30,6	16,6	43	444
376	Чай с сахаром	200/15	0	0	15	60
-	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
-	Коржик молочный	40	2,5	4,6	26,8	154
	Итого:		35,5	21,6	97,3	721
	Пятый день пятница					
210	Омлет натуральный с маслом	180/5	16,8	24,9	19,7	363
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,6	2,7	28,3	152
-	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	16,8	85
15	Сыр твердый (порциями)	20	5,3	5,4	0	70
	Итого:		28,9	33,5	64,8	670
	Вторая неделя					
	Шестой день понедельник					
292	Пельмени отварные с маслом	200/10	22,8	18,2	43,2	428
382	Какао с молоком сгущённым	200	3,8	3,2	26,7	151
-	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
15	Сыр твердый (порциями)	15	4,0	4,1	0	53
	Итого:		33	25,9	82,5	695
	Седьмой день вторник					
294	Котлета рубленая из курицы	100	16,2	16	15,6	271
304	Рис отварной	180	4,5	7,3	49,7	283
377	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	16	65
-	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
	Итого :		23,3	23,7	93,9	682
	Восьмой день среда					
223	Запеканка из творога со сгущённым молоком	200/20	31,8	18,4	47,7	484
382	Какао с молоком	200	3,7	3,2	26,7	151
	Итого:		35,5	21,6	74,4	635
	Девятый день четверг					
243	Колбасное изделие отварное с маслом	100/5	9,4	19,3	1	215
302	Каша гречневая рассыпчатая	180	9	7,6	48,8	300
376	Чай с сахаром	200/15	0	0	15	60
-	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	16,8	85
	Итого:		21,6	27,4	81,6	660
	Десятый день пятница					
ТТК	Гуляш из куриного филе	100/50	31	12	8,6	266
309	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,3	5,7	34,2	215
377	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	16	65
-	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	16,8	85
	Итого:		40,7	18,2	75,6	631

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД (обеда)

Возрастная группа: 7-11 лет

№ рецеп-туры Сб.Р. Шк. Пит.2007	Наименование блюд	Масса блюда, грамм	Пищевая ценность, грамм			Энергетическая ценность, ккал
			белки	жиры	углеводы	
	Первая неделя Первый день Понедельник					
102	Суп картофельный с горохом	250	5	5,3	28,3	164
294	Котлета рубленая из курицы	90	12,9	12,8	12,5	217

309	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,3	4,8	28,5	179
348	Компот из плодов сушёных	200	1	0	38	156
-	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30	5	0,8	28,8	143
	Итого:		29,2	23,7	133,1	859
	Второй день вторник					
82	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,9	15,2	112
234	Котлета из минтая с маслом	90/5	13,3	13,6	10,4	217
304	Рис отварной	150	3,8	6,1	41,4	236
348	Компот из плодов сушёных	200	1	0	38	156
-	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30	5	0,8	28,8	143
	Итого:		24,9	25,4	133,8	864
	Третий день среда					
97	Суп картофельный	250	2,3	2,8	24,3	133
269	Биточки особые	90	12,5	10,4	14,1	200
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,5	6,2	40,6	250
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	21,8	88
-	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30	5	0,8	28,8	143
	Итого:		27,3	20,6	129,6	814
	Четвёртый день четверг					
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,6	4,8	12	98
243	Колбасное изделие отварное	100	9,4	18,7	1	210
309	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,3	4,8	28,5	179
348	Компот из плодов сушёных	200	1	0	38	156
-	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30	5	0,8	28,8	143
	Итого:		22,3	29,1	108,3	786
	Пятый день пятница					
82	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,9	15,2	112
-	Гуляш из куриного филе	90/50	24,8	9,6	6,9	213
304	Рис отварной	150	3,8	6,1	41,4	236
348	Компот из плодов сушёных	200	1	0	38	156
-	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30	5	0,8	28,8	143
	Итого:		36,4	21,4	130,3	860
	Вторая неделя					
	Шестой день понедельник					
97	Суп картофельный	250	2,3	2,8	24,3	133
269	Биточки особые	90	12,5	10,4	14,1	200
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,5	6,2	40,6	250
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	21,8	88
-	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30	5	0,8	28,8	143
	Итого:		27,3	20,2	129,6	814
	Седьмой день вторник					
88	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,6	4,8	12	98
243	Колбасное изделие отварное	100	9,4	18,7	1	210
309	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,3	4,8	28,5	179
348	Компот из плодов сушёных	200	1	0	38	156
-	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30	5	0,8	28,8	143
	Итого :		22,3	29,1	108,3	786
	Восьмой день среда					
82	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,9	15,2	112
294	Котлета рубленая из курицы	90	12,9	12,8	12,5	217
304	Рис отварной	150	3,8	6,1	41,4	236
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	21,8	88
-	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30	5	0,8	28,8	143
	Итого:		23,5	24,6	119,7	796
	Девятый день четверг					
102	Суп картофельный с горохом	250	5	5,3	28,3	164
291	Плов из птицы	90/180	23,3	16,9	42	413
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0	0	21,8	88
-	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30	5	0,8	28,8	143
	Итого:		33,3	23	120,9	823
	Десятый день пятница					
82	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	1,8	4,9	15,2	112
-	Гуляш из куриного филе	90/50	24,8	9,6	6,9	213
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,5	6,2	40,6	250
348	Компот из плодов сушёных	200	1	0	38	156
-	Хлеб пшеничный/ ржаной	40/30	5	0,8	28,8	143
	Итого:		40,1	21,5	129,5	874

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Возрастная группа: 7-11 лет (завтраки)

№ рецеп- туры Сб.Р. Шк. Пит.2007	Наименование блюд	Масса блюда, грамм	Пищевая ценность,грамм			Энергетическа я ценность, ккал
			белки	жиры	углеводы	
	Первая неделя Понедельник					
173	Каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом	200/10	8,6	7,3	47,1	288
376	Чай с сахаром	200/15	0	0	15	60
-	Булочка с яблочной начинкой	50	2,7	2,4	27	140
-	Йогурт	95	5	3,2	8,5	110
-	Фрукт свежий	100	0,4	0	10,4	43

	Итого:		16,7	12,9	108	641
	Второй день вторник					
294	Биточки рубленые из курицы	90	12,9	12,8	12,5	217
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,5	6,2	40,6	250
376	Чай с сахаром	200/15	0	0	15	60
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
-	Фрукт свежий	100	0,4	0	10,4	43
	Итого:		23,2	19,4	91,1	633
	Третий день среда					
ТТК	Гуляш из куриного филе	100/50	31	12	8,6	266
309	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,3	4,8	28,5	179
377	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	16	65
-	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
	Итого:		38,9	17,2	65,7	573
	Четвёртый день четверг					
291	Плов из птицы	90/150	14,6	16,9	23,9	306
377	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	16	65
	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
	Коржик молочный	40	2,5	4,6	26,8	154
	Итого:		19,7	21,9	79,3	588
	Пятый день пятница					
210	Омлет натуральный	150	14	17,4	14,8	272
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,6	2,7	28,3	152
-	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	8,4	42
15	Сыр твердый (порциями)	15	4,0	4,1	0	53
-	Йогурт	95	5	3,2	8,5	110
	Итого:		28,2	27,6	60	629
	Вторая неделя					
	Шестой день понедельник					
392	Пельмени отварные с маслом	150/5	17,0	16,1	25,1	313
382	Какао с молоком сгущённым	200	3,8	3,2	26,7	151
-	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
15	Сыр твердый (порциями)	15	4,0	4,1	0	53
-	Фрукт свежий	100	0,4	0	10,4	43
	Итого:		27,6	23,8	74,8	623
	Седьмой день вторник					
294	Котлета рубленая из курицы	90	12,9	12,8	12,5	217
304	Рис отварной	150	3,8	6,1	41,4	236
377	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	16	65
-	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
15	Сыр твердый (порциями)	15	4,0	4,1	0	53
	Итого :		23,3	23,4	82,5	634
	Восьмой день среда					
223	Запеканка из творога	150	26,7	10,4	31,6	362
382	Какао с молоком сгущённым	200	3,8	3,2	26,7	151
-	Фрукт свежий	100	0,4	0	10,4	43
	Итого:		30,9	13,6	68,7	556
	Девятый день четверг					
243	Колбасное изделие отварное	90	7,5	15	0,8	168
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,5	6,2	40,6	250
376	Чай с сахаром	200/15	0	0	15	60
-	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
-	Фрукт свежий	100	0,4	0	10,4	43
	Итого:		17,8	21,6	79,4	584
	Десятый день пятница					
ТТК	Гуляш из куриного филе	100/50	31	12	8,6	266
309	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,3	4,8	28,5	179
377	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	16	65
-	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,4	12,6	63
	Итого:		40	17,5	71,5	609

ЗАКАЗЧИК

МБОУ Жуковская СОШ №1
им. Б.В. Белявского

Директор / Г.В. Шишкарёва

МП

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Жуковское РАЙПО

Председатель
Совета

/ Н.Ф.Воронина
МП

Дополнительное соглашение №1
к Договору на организацию качественного горячего питания учащихся
№1 от 03 сентября 2024г.

г. Жуковка

«10 » октября 2024 г.

Жуковское районное потребительское общество (Жуковское РАЙПО), именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице председателя совета Ворониной Надежды Федоровны, действующего на основании Устава, с одной стороны и Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Жуковская средняя общеобразовательная школа №1 имени Героя Советского Союза Бориса Васильевича Белявского (МБОУ Жуковская СОШ № 1 им. Б.В. Белявского) именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице директора Шишкаревой Галины Владимировны, действующего на основании Устава, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящее **Дополнительное соглашение** о нижеследующем.

Предмет соглашения

1. Стороны решили внести изменения в п. 2.1. Договора.
2. Пункт 2.1. Договора изложить в новой редакции:
«Цена договора составляет 466 810,00 руб. (четыреста шестьдесят шесть тысяч восемьсот десять рублей 00 копеек), без НДС.
Ориентировочное количество услуг- 3 усл. ед.:
 - 1) Услуги по организации качественного горячего питания учащихся 1-4 кл. – 1 усл. ед. на сумму 237 308,00 руб.
 - 2) Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (бюджетные ассигнования) – 1 усл. ед. на сумму 77 840,00 руб.
 - 3) Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (родительская оплата) – 1 усл. ед. на сумму 151 662,00 руб. »
3. Внести изменение в Приложение №1 к договору №1 от 03.09.2024 г., изложить в новой редакции Приложение №1 к дополнительному соглашению №1 от 10.10.2024 г.
4. Внести изменения в п.3.1 Договора
- пункт 3.1. изложить в новой редакции :
Период оказания услуг: в учебное время по согласованию с Заказчиком, с **03.09.2024 по 30.09.2024 гг.**
5. Во всем остальном, что не оговорено настоящим Соглашением, стороны руководствуются положениями Договора.
6. Настоящее Дополнительное соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.
7. Соглашение вступает в силу с момента его подписания и становится неотъемлемой частью Договора на организацию качественного горячего питания учащихся № 1 от 03.09.2024г.
8. Подписи сторон:

Заказчик

МБОУ Жуковская СОШ №1 им. Б.В. Белявского

Директор

/ Г.В. Шишкарева

М.П.

«Исполнитель»

Жуковское РАЙПО

**Председатель
правления**

/ Д.Л. Клячева

М.П.

Обоснование начальной (максимальной) цены договора.

Используемый метод определения начальной (максимальной) цены (НМЦ) договора – тарифный метод, используемый в соответствии с разделом 5 Методических рекомендаций, утвержденных приказом Министерства экономического развития Российской Федерации от 2 октября 2013 г. № 567.

$$НМЦ = V * Ц(т),$$

Где НМЦ – начальная (максимальная) цена договора; V- количество (объем) оказываемых услуг, дето-дней;

Ц(т)- Предельная цена (тариф) единицы услуги, установленная муниципальными правовыми актами.

Обоснование применения тарифного метода (наименование и реквизиты документа, на основании которого использована **цена (тариф) единицы услуги** для обоснования НМЦ договора): Постановление от 29.12.2020г. №1316 «О выделении денежных средств из бюджета Жуковского муниципального округа Брянской области на питание учащимся муниципальных общеобразовательных организаций в 2022 году», Приказ от 30 декабря 2021 г. №461 «Об установлении стоимости питания обучающихся, получающих начальное общее образование в Жуковском муниципальном округе».

Закон Брянской области №12-3 от 20.02.2008 (изменения 23.05.2024г.) «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства в Брянской области»

Таблица №1. Предельная стоимость питания на 1 ученика в день, по видам оказываемых услуг:

Описание услуг	Предельная цена питания на 1 ученика в день, руб.	В т.ч. Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (бюджетные ассигнования), руб.	В т.ч. Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (родительская оплата), руб.
Приготовление горячих завтраков для учащихся 1-4 классов	82,00	82,00	х
Приготовление горячих завтраков для учащихся 1-4 классов (с ОВЗ*)	70,00	70,00	
Приготовление горячих <u>завтраков</u> для учащихся 5-11 классов	70,00	5,00	65,00
Приготовление горячих <u>завтраков</u> для учащихся 5-11 классов (для льготных категорий)	70,00	20,00	50,00
Приготовление горячих завтраков для учащихся 5-11 классов (для многодетные и мобилизованные)	70,00	70,00	
Приготовление горячих <u>завтраков</u> для учащихся 5-11 классов (с ОВЗ*)	39,50	39,50	х
Приготовление горячих обедов для учащихся 5-11 классов (с ОВЗ*)	48,50	48,50	
Приготовление не полноценных <u>завтраков</u> (только за счет бюджетных ассигнований, без горячего блюда) для учащихся 5-11 классов, с учетом 6-ти дневной недели	5,00	5,00	х

Общий объем услуг принят за 3 (три) условные единицы. Ориентировочное количество услуг:

Услуги по организации качественного горячего питания учащихся 1-4 кл	1 Условная единица, на сумму 237 308,00 руб.
Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (бюджетные ассигнования)	1 Условная единица, на сумму 77 840,00 руб.
Услуги по организации качественного горячего питания учащихся (родительская оплата)	1 Условная единица, на сумм 151 662,00 руб.

Максимальное значение цены договора 466 810.00 руб. без НДС.

Заказчик

МБОУ Жуковская СОШ №1 им. Б.В. Белявского

Директор _____ / Г.В. Шишкарева

М.П.

«Исполнитель»

Жуковское РАЙПО

Председатель правления _____ /Д.Л. Клячева

М.П.